

Herkkuhetki

JA MUITA HYVEITÄ PERUNAJAUHOISTA

Uunituore leivonnainen palkitsee ja sulattaa sydämet. Kolmen Konstin perunajauhoilla leivot pumpulinpehmeät piiraat, kuohkeat kakut ja kielen vievät pikkusuolaiset.

Kotimaiset Kolmen Konstin perunajauhot sopivat myös gluteenittomaan ruokavalioon. Monista tämän esitteen herkuista saat gluteenittomia, kun korvaat vehnäjauhot erityisruokavaliojauhoilla. Katso lisää ohjeita – myös gluteenittomia – osoitteesta www.periva.fi.



Näin käytät perunajauhoja:

Kiisseleihin	4–5 rkl / litra
Keittoihin	2–3 rkl / litra
Kastikkeisiin	1–2 rkl / litra
Marjapiirakoihin nesteen sitomiseen	2 rkl / 1½ litraa marjoja

Koko nestemäärän suurustus:

Sekoita keitoksen koko nestemäärä ja perunajauhot kylminä kattilassa. Kuumenna samalla sekoittaen, kunnes keitos sakenee ja kiehahtaa.

Suurustus osalla nestemäärää:

Ota pieni osa nesteestä kuppiin ja sekoita siihen perunajauhot. Kiehauta muu neste ja nosta kattila levyltä. Kaada perunajauhoseos kattilaan ohuena nauhana samalla sekoittaen. Nosta takaisin levylle ja anna seoksen kiehahtaa.

Leivonnassa: Perunajauhot sekoittuvat tasaisesti taikinaan, kun sirottelet ne siivilän läpi.

Tuoksun tuntee sydämessään



Mamma Mian briossit

20 kpl

3 ½ dl	vehnäjauhoja
1 dl	Kolmen Konstin perunajauhoja
½ tl	suolaa
150 g	margariinia
25 g	hiivaa
1 dl	vettä
1	muna
Täyte:	
2 rkl	pestokastiketta
100 g	mozzarellaa
50 g	palvikinkkua
4	aurinkokuivattua tomaattia
Voiteluun:	muna

1. Sekoita jauhot ja suola keskenään. Nypi joukkoon pehmeä margariini.
2. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää muna. Lisää seos jauhojen joukkoon ja sekoita tasaiseksi.
3. Kauli taikina levyksi (30 x 60 cm) jauhotetulla pöydällä. Levitä pesto levylle. Raasta mozzarella, suikaloi kinkku sekä aurinkokuivatut tomaatit ja ripottele peston päälle.
4. Kääri levy rullalle ja leikkaa 20 osaan. Nosta palat paperivuokiin ja voitele. Paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Italiaa herkkusuille





Miniciabatta 20 kpl

1 ½ dl	Kolmen Konstin perunajauhoja
8 ½ dl	hiivaleipäjauhoja
25 g	hiivaa
5 dl	vettä
2 tl	suolaa
1 rkl	siirappia
2 rkl	rypsiöljyä

1. Sekoita jauhot keskenään. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää joukkoon suola, siirappi ja noin puolet jauhoseoksesta. Sekoita taikina vellimäiseksi. Lisää öljy ja loput jauhot vähitellen. Taikina saa olla mahdollisimman pehmeää. Ripottele pinnalle jauhoja ja peitä kulho hyvin. Anna kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

2. Kumoa taikina hyvin jauhotetulle pöydälle. Vaivaa ilmakuplat pois ja jaa taikina 20 osaan. Jauhota kädet ja muotoile pitkiä leipäsiä leivinpaperin päälle pellille. Leipäset saavat olla rosoisia ja käsin tehdyn näköisiä. Peitä leivinliinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

3. Paista 250 asteessa n. 15 minuuttia uunin alimmalla tai toiseksi alimmalla tasolla. Pane uunin pohjalle matala vesikulho paistamisen ajaksi, jotta leipästen pinnasta tulee rapea. Leipäset ovat kypsiä, kun ne kumisevat pohjaan koputettaessa. Leipäset ovat parhaimmillaan uunituoreina.

Pizzapitko 2 kpl

Täyte:

200 g	jauhelihaa
1 dl	hienonnettua sipulia
1 prk	tomaattimurskaa valutettuna (400/240 g)
½ tl	rouhittua mustapippuria
½ tl	valkosipulijauhetta
1 tl	oreganoa
ripaus	suolaa

Pohja:

1 ¾ dl	vehnäjauhoja
¾ dl	Kolmen Konstin perunajauhoja
2 tl	leivinjauhetta
½ tl	suolaa
1 dl	vettä
2 rkl	rypsiöljyä

Pinnalle:

paprikasuikaleita, juustoraastetta

1. Ruskista jauheliha ja sipulisilppu pannulla. Valuta tomaattimurska siivilässä ja lisää pannulle. Hauduta hetki. Lisää mausteet ja suola.

2. Sekoita pohjataikinan kuivat aineet keskenään. Lisää vesi ja öljy ja sekoita tasaiseksi. Jaa taikina kahtia ja kauli palat 15 x 40 cm:n kokoisiksi levyiksi jauhotetulla pöydällä. Nosta levyt leivinpaperin päälle pellille. Käännä reunat (1 cm) sisäänpäin sormin painamalla.

3. Levitä täyte taikinalevyjen päälle. Ripottele pinnalle paprikasuikaleita ja juustoraastetta. Paista 250 asteessa noin 10 minuuttia.

Näillä täytät toiveita



Pienet porowrapit 30 palaa

Letut:

1 dl Kolmen Konstin perunajauhoja
3 dl vehnäjauhoja
½ tl suolaa
2 dl vettä
2 rkl rypsiöljyä

Täyte:

100 g sienillä maustettua tuorejuustoa
1 ruukku lehtisalaattia
100 g kylmäsavuporoa suikaloituna
silputtua persiljaa

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää vesi ja öljy ja sekoita tasaiseksi. Muotoile taikinasta tanko jauhotetulla pöydällä, leikkaa 10 osaan ja kauli pyöreiksi letuiksi (Ø 17–20 cm). Poista ylimääräinen jauho pullasudilla.
2. Paista lettuja pannulla ilman rasvaa molemmin puolin, kunnes ne ovat ruskeatäpläisiä. Peitä valmiit letut muovilla ja anna jäähtyä.
3. Levitä jäähtyneille letuille tuorejuustoa. Laita päälle muutama salaatinlehti, porosuikaleita ja ripaus persiljaa. Kääri letut rullalle ja leikkaa kolmeen osaan. Tarjoa kylmänä.

Tuulihattuja taivaalla 40–50 kpl

150 g margariinia
4 dl vettä
2 ½ dl vehnäjauhoja
½ dl Kolmen Konstin perunajauhoja
5 munaa

1. Kiehauta margariini ja vesi kattilassa. Sekoita jauhot keskenään ja siivilöi ne margariini-vesiseoksen joukkoon puuhaarukalla voimakkaasti vatkaten. Vatkaa kunnes seos irtoaa kattilan reunoilta. Nosta kattila levyltä ja jäähdytä haaleaksi.
2. Lisää taikinaan munat yksitellen sähkövatkaimella vatkaten. Pursota tai nostele kahdella lusikalla taikinaa leivinpaperin päälle pellille. Paista 200 asteessa noin 25 minuuttia. Älä avaa uuninluukkua ensimmäisten 15 minuutin aikana, etteivät leivonnaiset laskeudu.
3. Anna valmiiden tuulihattujen jäähtyä ja halkaise. Valmista haluamasi täyte (yksi täyte riittää yhteen taikinaan) ja lisää tuulihattujen väliin.

Lohitäyte

1 maustekurkku (n. 80 g)
½ dl punasipulia (n. 40 g)
200 g lämminsavukirjolohta tai muuta savukalaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
2 rkl kermaa tai maitoa
nippu tilliä hienonnettuna (n. ½ dl)
ripaus sitruunapippuria

1. Leikkaa kuutioiksi kurkku, sipuli ja perattu lohi.
2. Notkista tuorejuusto kermalla tai maidolla. Sekoita joukkoon kurkku-, sipuli- ja lohikuutiot sekä hienonnettu tilli. Mausta sitruunapippurilla.

Marjatäyte

200 g marjasekoitusta (pakaste)
½ dl vettä
½ dl sokeria
½ rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 rkl vettä
2 dl kuohukermaa
½ tl vanilliinisokeria

1. Punnitse kohmeiset marjat kattilaan; paloittele isoimpia marjoja hiukan. Lisää joukkoon vesi ja sokeri. Kuumenna seos kiehuvaksi ja nosta kattila levyltä. Sekoita perunajauhot kylmään veteen (1 rkl) ja kaada kattilaan ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.
2. Siirrä kattila takaisin kuumalle levylle ja anna seoksen pulpahtaa. Älä keitä. Jäähdytä kylmäksi.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita joukkoon marjaseos. Mausta vanilliinisokerilla.



Päivän pienet ilot



Juustokuun keksit n. 30 kpl

1 dl grahamjauhoja
1 dl Kolmen Konstin perunajauhoja
¼ tl cayennenpippuria
3 dl juustoraastetta (150 g), esim. mustaleimainen emmental
100 g margariinia
2 rkl vettä
Pinnalle: paprikajauhetta
juustoraastetta

1. Sekoita jauhot, cayennenpippuri ja 2 ½ dl juustoraastetta (jätä loput pinnalle ripoteltavaksi). Lisää pehmeä margariini ja nypi seos murumaiseksi. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi.
2. Leivo taikina noin 5 cm paksuksi tangoksi. Leikkaa 30 osaan ja nosta leivinpaperin päälle pellille. Ripottele päälle paprikajauhetta ja loput juustoraasteesta. Paista 200 asteessa 10 minuuttia.

Marianne-kaurakeksit
n. 40 kpl

125 g margariinia
1 ¼ dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
½ dl Kolmen Konstin perunajauhoja
2 dl kaurahiutaleita
1 tl leivinjauhetta
½ dl Marianne-makeisrouhetta
2 rkl kuohukermaa
1 rkl siirappia

1. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon. Sekoita joukkoon lopuksi kerma ja siirappi.
2. Nostele taikinasta kahdella lusikalla nokareita leivinpaperin päälle pellille. Jätä tilaa leviämiselle. Paista 175 asteessa 8–10 minuuttia.





Aprikoosikeksejä armaalle n. 40 kpl

250 g margariinia
1 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
4 dl vehnäjauhoja
2 dl perunajauhoja
Täyte:
2 dl aprikoosimarmeladia

1. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne vaahdon joukkoon.
2. Kauli taikina ohueksi levyksi ja ota muotilla pyöreitä tai sydämenmuotoisia kakkuja (Ø 4 cm). Paista 175 asteessa noin 8 minuuttia. Anna jäähtyä. Levitä marmeladia keksien täytteeksi.

Marjamaassa kaikki hyvin



Metsänkeijun mustikkainen 6–8 annosta

Pohja:
125 g margariinia
4 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 ½ dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
2 rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 dl maustamatonta jogurttia
1 muna

Täyte:
2 dl maustamatonta jogurttia
2 munaa
1 dl sokeria
2 rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 rkl vanilliinisokeria

Pinnalle:
200 g mustikoita (4 dl)

1. Sulata margariini. Sekoita pohjataikinan kuivat aineet keskenään. Lisää niiden joukkoon vähän jäähtynyt margariinisula, jogurtti ja muna. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina voidellun piirasvuoan pohjalle ja reunoille (Ø 27 cm).
2. Sekoita täytteen aineet keskenään ja kaada pohjataikinan päälle. Ripottele pinnalle mustikat. Paista 175 asteessa 50 minuuttia, kunnes täyte on kokonaan hyytynyt.

Pienet vadelmakruunut 12 kpl

200 g margariinia
1 ½ dl sokeria
1 muna
1 dl Kolmen Konstin perunajauhoja
3 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte:
2 tl Kolmen Konstin perunajauhoja
200 g vadelmia (pakaste)
hunajaa

1. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Lisää muna. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne vaahdon joukkoon.
2. Jaa taikinaa voideltuihin leivosvuokiin; jätä osa taikinasta kansia varten. Painele taikina vuokien pohjalle ja reunoille.
3. Sekoita perunajauhot jäisten vadelmien joukkoon. Annostele vadelmia leivosvuokiin. Lisää päälle nokare hunajaa.
4. Kauli jäljellä oleva taikina levyksi. Ota pyöreällä muotilla kansia, nosta leivosten päälle ja painele reunoja hiukan kiinni. Pistele haarukalla kansiin pari reikää. Paista 200 asteessa 15 minuuttia. Tarjoa vaniljakastikkeen kera.

Vaniljakastike

5 dl maitoa
1 muna
2 rkl sokeria
1 rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
½ vaniljatanko

1. Sekoita maito, muna, sokeri ja perunajauhot keskenään. Halkaise vaniljatanko ja irrota sisällä olevat siemenet lusikan kärjellä. Lisää siemenet seokseen.
2. Kuumenna kastiketta puuhaarukalla koko ajan sekoittaen, kunnes se sakenee. Jäähdytä ja tarjoa vadelmakruunujen tai mustikkapiirakan kera.



Nauti rakkaassa seurassa



Onnenmurun ananas-juustokakku uunipannullinen

Täyte:
2 prk ananasmurskaa (à 227/135 g)
400 g maustamatonta tuorejuustoa
2 munaa
½ dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria

Muruseos:
5 ½ dl vehnäjauhoja
1 ½ dl Kolmen Konstin perunajauhoja
3 ½ dl sokeria
2 tl leivinjauhetta
1 tl soodaa
2 rkl vanilliinisokeria
250 g margariinia

Pohja:
½ annosta muruseosta
1 muna
2 dl piimää tai maustamatonta jogurttia

1. Kaada ananasmurska siivilään valumaan. Sekoita tuorejuuston joukkoon munat ja sokerit. Lisää valunut ananas ja sekoita tasaiseksi.
2. Sekoita muruseoksen kuivat aineet keskenään. Lisää pehmeä margariini ja nypi tasaiseksi muruksi.
3. Valmista pohja: Ota puolet muruseoksesta toiseen kulhoon. Lisää muna ja piimä ja sekoita tasaiseksi. Levitä taikina tasaiseksi levyksi leivinpaperin päälle uunipannulle.
4. Levitä täyte taikinan päälle. Ripottele pinnalle jäljellä oleva muruseos. Paista 200 asteessa noin 20–25 minuuttia.



Suklaasuukkojen kakku 25–30 palaa

200 g margariinia
3 dl sokeria
4 munaa
1 ½ dl vehnäjauhoja
2 dl Kolmen Konstin perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vanilliinisokeria
2 dl kuorellista appelsiini-marmeladia

Kuorrutus:
1 appelsiinin raastettu kuori
2 rkl appelsiinin mehua
100 g margariinia
3 ½ dl tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
1 rkl kaakaojauhetta

Leivitykseen: korppujauhoja

1. Vatkaa huoneenlämmössä pehmennyttä margariinia hieman. Lisää sokeri ja munat. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne margariiniseoksen joukkoon. Vatkaa 7 minuuttia. Lisää marmeladi ja sekoita.
2. Kaada taikina korppujauhotettuun rengasvuokaan (2,2 l). Paista uunin alatasossa 175 asteessa 1 tunti. Kumoa kakku vasta jäähtyneenä.
3. Pese appelsiini hyvin, raasta kuori ja purista mehu. Sekoita huoneenlämpöisen margariinin joukkoon sokerit, kakao, kuoriraaste ja mehu. Sekoita kuorrutus tasaiseksi ja levitä kakun päälle.

Kakku tekee juhlan



Pitsineidin Pätkiskakku 10–15 hlölle

Pohja:
4 munaa
1 ½ dl sokeria
2 dl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte:
1 sitruunan raastettu kuori (n. ½ dl)
½ dl sitruunan mehua
75 g margariinia
2 tl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 muna
1 dl sokeria
4 dl kuohukermaa
1 tl vanilliinisokeria
2 rkl sokeria
3 Pätkis-suklaapatukkaa

Kostutukseen:
1 ½ dl päärynämehua

Koristekansi:
2 rkl margariinisulaa
½ dl mantelirouhetta
1 rkl maitoa
1 rkl siirappia
2 rkl vehnäjauhoja
½ dl sokeria
½ tl vanilliinisokeria
½ tl leivinjauhetta

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi ne vaahdon joukkoon, sekoita varovasti. Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan (Ø 22–24 cm). Paista 175 asteessa noin 30 minuuttia.
2. Valmista täyte. Pese sitruuna, raasta kuori ja purista mehu. Sulata margariini kattilassa ja anna jäähtyä hiukan. Lisää kuoriraaste ja mehu. Sekoita joukkoon perunajauhot, muna ja sokeri. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee kiisseliksi. Ripottele valmiin kiisselin päälle ripaus sokeria ja anna jäähtyä.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokereilla. Sekoita jäähtyneen kiisselin joukkoon.
4. Leikkaa pohja kolmeen osaan ja suklaapatukat ohuiksi lastuiksi. Kostuta pohja päärynämehulla. Täytä kakku kiisseliseoksella ja ripottele väleihin suklaalastuja. Levitä loput täytteestä kakun päälle ja reunoille.
5. Sekoita koristekannen ainekset keskenään. Levitä seos leivinpaperin päälle pellille kakun kokoiseksi pyöreäksi levyksi. Paista 200 asteessa 5–7 minuuttia. Muotoile lämmin levy kakkuvuoan avulla pyöreäksi. Anna jäähtyä.
6. Nosta täysin jäähtynyt koristekansi kakun päälle. Paina hiukan, niin kerma pursuaa pitsin raoista. Anna kakun vetäytyä jääkaapissa 3–4 tuntia ennen tarjoilua, jotta pitsi pehmenee ja kakkua on helpompi leikata. Jos täytät kakun vasta seuraavana päivänä, säilytä se kylmiössä, jolloin pohja on helpompi leikata.

Omenapuiston Brita 10 annosta; kuva kannessa

GLUTEENITON

Pohja:
125 g margariinia
1 dl sokeria
2 keltuaista
1 ½ dl Kolmen Konstin perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 dl maitoa

Marenki:
2 valkuaista
1 ½ dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
1 dl mantelilastuja

Täyte:
2 omenaa kuutioituna (n. 4 dl)
1 limen raastettu kuori
n. 2 rkl limen mehua
1 dl sokeria
1 rkl vettä
¼ tl jauhettua inkivääriä
2 dl kuohukermaa
½ tl vanilliinisokeria

1. Vatkaa margariini ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää keltuaiset vatkaten. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi ne vaahdon joukkoon vuorotellen maidon kanssa. Levitä taikina 35 x 25 cm:n kokoiseksi levyksi leivinpaperin päälle uunipannulle. Paista 175 asteessa 15 minuuttia.
2. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokerit pieninä erinä ja vatkaa kunnes vaahto pysyy kulhossa, vaikka sen kääntäisi ylösalaisin. Levitä vaahto esipaistetulle taikinapohjalle. Ripota päälle mantelilastut. Paista vielä 175 asteessa 15 minuuttia. Anna jäähtyä.
3. Kuutioi kuoritut omenat. Pese lime, raasta kuori ja purista mehu. Laita omenakuutiot, kuoriraaste, mehu, sokeri, vesi ja inkivääri kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä kunnes omenat ovat pehmenneet. Anna jäähtyä.
4. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja mausta vanilliinisokerilla. Lisää omenaseoksen joukkoon.
5. Puolita kakkupohja. Levitä jäähtynyt täyte kakun väliin hiukan ennen tarjoilua.

Kauniiksi lopuksi

Mango-kerroskiisseli 4–5 annosta

Mangokiisseli:
1 prk säilykemangoa (425/250 g)
3 ½ dl vettä
½ dl sokeria
2 ½ rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
½ dl vettä
Maitokiisseli:
5 dl maitoa
½ dl sokeria
2 ½ rkl perunajauhoja
1 tl vanilliinisokeria
Pinnalle: sokeria

1. Valuta säilykemango siivilässä. Soseuta mango esim. sauvasekoittimella. Laita mangosose, vesi ja sokeri kattilaan. Kuumenna seos kiehuvaksi ja nosta kattila levyltä. Sekoita perunajauhot kylmään veteen (½ dl) ja kaada kattilaan ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.
2. Siirrä kattila takaisin kuumalle levylle ja anna kiisselin pulpahtaa. Älä keitä. Sirottele valmiin kiisselin pinnalle sokeria ja anna jäähtyä.
3. Sekoita kaikki maitokiisselin ainekset kylminä kattilassa. Kuumenna koko ajan sekoittaen kunnes seos sakenee. Sirottele valmiin kiisselin pinnalle sokeria ja anna jäähtyä.
4. Annostele kiisselit tarjoiluastioihin. Kaada pohjalle kerros maitokiisseliä ja päälle mangokiisseliä.

Maanmainio marjakiisseli 4–5 annosta

5 dl marjoja
7 dl vettä
1 ½ dl sokeria
4 rkl Kolmen Konstin perunajauhoja
1 dl vettä
Pinnalle: sokeria

1. Mittaa marjat, vesi ja sokeri kattilaan. Kuumenna seos kiehuvaksi (jos käytät herukoita tai puolukoita, keitä muutama minuutti). Nosta kattila levyltä. Sekoita perunajauhot kylmään veteen (1 dl) ja kaada kattilaan ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.
2. Siirrä kattila takaisin kuumalle levylle ja anna kiisselin pulpahtaa. Älä keitä. Kaada valmis kiisseli tarjoiluastiaan ja sirottele pinnalle sokeria.



Kolmen Konstin perunajauho kuohkeuttaa leivonnaiset, kirkastaa kiisselit ja suurustaa ruoat. Myös luomuna!

Periva Oy, 32800 Kokemäki • Kuluttajapalvelu (02) 5504 414 • www.periva.fi